

# Ergonomie & Sécurité.

iCombi Pro et iVario



# Des idées qui changent le monde.

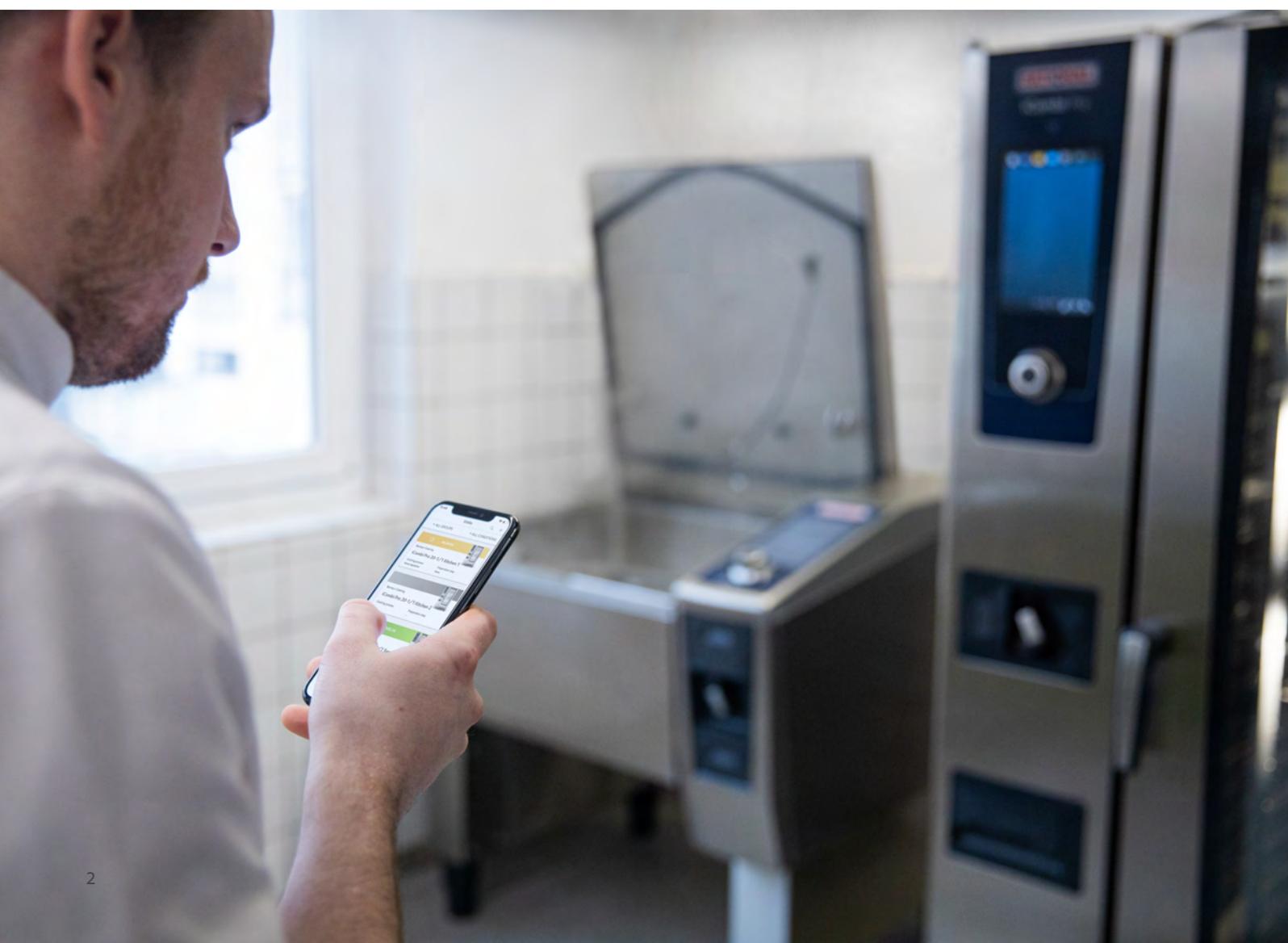
## Votre santé est notre moteur.

Notre promesse depuis plus de 45 ans consiste à vous proposer les meilleures solutions de cuisson. Des solutions qui vous permettent de concrétiser vos idées culinaires et d'atteindre exactement le résultat de cuisson que vous souhaitez. Des solutions faciles à utiliser qui vous libèrent des tâches routinières afin que vous gériez votre quotidien en cuisine avec moins de stress et de précipitation.

Au-delà des solutions de cuisson performantes, les produits RATIONAL ont été développés pour réduire la pénibilité du travail, les risques de brûlures, les risques d'apparition de troubles musculo-squelettiques et augmenter la sécurité.

L'iCombi Pro et l'iVario Pro sont conçus pour faciliter au maximum le travail en cuisine, éviter les tâches répétitives et gagner du temps.

Ils sont équipés d'une intelligence de cuisson embarquée qui permet d'anticiper et d'informer en permanence sur le cycle idéal pour atteindre le résultat de cuisson souhaité : pas besoin de surveillance ni de contrôle.



# Ergonomie & sécurité.

## L'iCombi Pro.

### Un écran de commande idéal.

Le nouvel écran 10,1" TFT, plus grand et plus clair, offre une qualité d'image parfaite et confort d'utilisation.

Posé sur un soubassement pour iCombi Pro XS, 6 ou 10 niveaux, ou sur le sol pour le 20 niveaux, l'écran de commande est à hauteur des yeux, pour éviter d'avoir à se baisser offrant un confort de travail au quotidien.

En version Combi-Duo, il est possible de commander deux appareils via l'écran supérieur. Il suffit d'appuyer sur un bouton de l'interface de commande pour passer d'un appareil à l'autre.

### Une poignée de porte facile à manier.

Pour les appareils de table, la porte du four peut être fermée d'un simple claquement sans avoir à tourner la poignée, sans solliciter le poignet.



### Une porte à triple vitrage.

Doté d'un revêtement qui réfléchit la chaleur, le triple vitrage de l'iCombi Pro garantit une perte de chaleur minimale, et supprime les risques de brûlures. En effet, la température de contact de la porte ne dépassera jamais les 65°C.

De plus, toutes les vitres peuvent être nettoyées, afin de garder constamment une bonne visibilité sur l'enceinte de cuisson.

La porte est également équipée d'un système anti-retour ce qui évite que cette dernière ne se referme lorsque le cuisinier charge ou décharge l'appareil. Les risques de brûlures sont quasiment exclus.



## Des tablettes nettoyantes éco-responsables.

Propreté du système de cuisson et respect de l'environnement : la nouvelle tablette nettoyante Active Green ne contient ni phosphate, ni phosphore et réduit de moitié l'utilisation de produit nettoyant \*. Sans compromis en matière de pouvoir nettoyant et d'hygiène. Permet d'effectuer un nettoyage intermédiaire ultrarapide de l'iCombi Pro en env. 12 minutes\*\*.

\* Par rapport au modèle précédent.

\*\* L'option de nettoyage ultra-rapide n'est pas disponible sur l'iCombi Pro XS



## Un nettoyage automatique.

Le nettoyage automatique détecte la saleté et le tartre afin d'adapter le niveau de programme de nettoyage en fonction des besoins : plus de lavage à la main long et fastidieux. De plus, grâce aux pastilles de lavage et de rinçage, l'utilisation de produits acides n'est plus nécessaire limitant ainsi les risques associés à leur usage.

# Ergonomie & sécurité.

## L' iCombi Pro.

### Solution suspendue.

Le support mural pour les appareils de types XS 6-2/3 et 6-1/1 apporte un gain de place et une facilité de nettoyage en cuisine. L'appareil est fixé à hauteur ergonomique offrant un confort de travail au quotidien.



### Une hauteur de chargement idéale.

La hauteur de chargement sera toujours inférieure à 1m60. Les risques de brûlure lors d'enfournement ou du débarassage de l'appareil sont ainsi minimisés. Les utilisateurs ont une bonne visibilité sur le contenu des bacs placés en partie haute de l'appareil.

### Un chariot d'enfournement performant.

Le chariot d'enfournement permet un chargement et déchargement rapide des plaques, tout en satisfaisant aux normes les plus strictes en matière de qualité et permet le refroidissement directement dans la cellule sans manipulation. Il est équipé d'une barre de verrouillage pour empêcher les plaques de bouger.





## Manutention optimisée

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Appareil plus léger	Jusqu'à 40 kg de moins que la génération précédente, pour une manutention et une installation plus aisées pour les techniciens.	Réduction des TMS	Standard pour toute la gamme
Sangles pour le montage	Manutentions facilitées par dispositif de montage adapté.	Réduction des TMS	Standard pour toute la gamme
Palettes fractionnables	Dispositif ingénieux pour éviter de porter les très gros appareils au moment du montage.	Réduction des TMS	Standard pour les appareils type 20-1/1 et 20-2/1

## Ergonomie

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Ecran 10,1" TFT	Écran plus grand et plus clair pour une qualité d'image parfaite.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Écran de commande configurable	Images et textes sont modifiables pour personnaliser l'interface.	Utilisation intuitive Limite les risques d'erreurs	Standard pour toute la gamme
My Display	Simplification des informations sur l'écran. Assistant de recherche pour trouver le répertoire de cuisson approprié (plus de 12 000 exemples d'application).	Utilisation intuitive	Standard pour toute la gamme
Écran à la hauteur des yeux	Posé sur soubassement pour l'iCombi Pro XS 6-2/3, 6 ou 10 niveaux, ou sur le sol pour les 20 niveaux, l'écran de commande est à hauteur des yeux	Hauteur ergonomique de travail	Standard pour toute la gamme
Commande déportée de l'écran	Sur le combi-duo l'appareil du haut prend la commande de celui du bas pour éviter de se baisser.	Confort d'utilisation	Standard sur les installations en Combi-Duo
Poignée de portes ergonomiques	Nouvelle poignée de porte avec une forme ergonomie. Fermeture automatique d'un simple claquement sans avoir à tourner la poignée, donc sans solliciter le poignet.	Manipulation facilitée Réduction des TMS	Standard pour toute la gamme
Option de ferrage de porte à gauche	Possibilité de disposer d'un appareil avec ouverture de la porte vers la droite ou la gauche pour une ouverture simplifiée et une meilleure ergonomie selon la configuration globale de la cuisine.	Manipulation facilitée Gain de place	En option à la commande sur tous les iCombi Pro
Éclairage de l'enceinte de cuisson	L'éclairage par leds permet une vision précise des aliments sans ouvrir la porte.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Indication niveau d'enfournement	Signale par leds le niveau concerné par l'action de l'opérateur.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Hauteur de chargement optimisée	La hauteur de chargement sera toujours inférieure à 1m60. Toujours une bonne visibilité sur les bacs, même placés en partie haute de l'appareil.	Toujours une bonne visibilité	Standard pour toute la gamme (hors installation en Combi-Duo)



## Ergonomie (suite)

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Position du port USB	La position plus accessible du port USB, qui n'est pas située sous l'appareil, préserve le dos et facilite le transfert d'information.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Support de fixation mural	L'appareil est fixé à hauteur ergonomique pour offrir un confort de travail au quotidien. Le support mural apporte un gain de place et une facilité de nettoyage en cuisine.	Confort d'utilisation Facilite le nettoyage Gain de place	Accessoire d'installation pour les appareils type XS 6-2/3 et 6-1/1
Émissions acoustiques	Baisse du volume sonore, plus de confort en cuisine. Le volume sonore est en dessous du seuil admissible de 65 dBA max.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme

## Sécurité

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Hauteur de chargement optimisée	La hauteur de chargement sera toujours inférieure à 1m60. Les risques de brûlure lors d'un enfournement ou débarassage sont ainsi minimisés.	Limite le risque de brûlures	Standard pour toute la gamme (hors installation en Combi-Duo)
Système anti basculement	La platerie ne glisse pas hors de l'appareil toute seule si l'appareil n'est pas de niveau.	Évite le glissement de la platerie en cas de défaut de niveau	Option MarineLine
Rails en U	Le profil en U des rails des supports de grille prévient de tout risque de basculement de la platerie.	Limite le risque de basculement	Option MarineLine
Limitation de la charge thermique	La conception de l'appareil est faite pour limiter les pertes de chaleur (puissance amène un temps de chauffe court et l'isolation limite les pertes de chaleur). Chaleur latente (dégagée par la vapeur) et chaleur sensible (au contact) sont prises en compte. Amélioration de l'isolation et des performances.	Limite le risque de brûlures	Standard pour toute la gamme
Triple vitrage	Doté d'un revêtement qui réfléchit la chaleur, le triple vitrage de l'iCombi Pro garantit une perte de chaleur minimale et supprime les risques de brûlures (température de contact inférieure à 70°C). De plus les vitres sont démontables de manière indépendante pour un nettoyage simplifié.	Limite les risques de brûlures Économies d'énergie de 10%	Standard pour toute la gamme iCombi Pro
Porte anti-retour	La porte est équipée d'un système anti-retour pour éviter qu'elle ne se referme lorsque le cuisinier charge ou décharge l'appareil.	Limite le risque de brûlures	Standard pour toute la gamme
Dispositif de blocage des portes	Évite l'ouverture par pression du chargement sur les portes lorsque l'appareil est incliné.	Sécurisation des portes	Standard sur la version MarineLine En option sur les autres versions



## Sécurité (suite)

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Protection des écrans en Lexan	Protection anti-choc rabattable en polycarbonate incassable (LEXAN) pour le panneau de contrôle. Protection antichoc et antirayures. Ne blesse pas en cas de rupture.	Pour protéger l'interface de votre iCombi Pro	Accessoire
Panneau de contrôle verrouillable	Protège contre un accès non autorisé et une destruction malveillante par un couvercle plastique quasiment indestructible (LEXAN) avec cadenas intégré.	Sécurisation intégrée	En option à la commande Uniquement pour les systèmes de cuisson munis d'une porte avec charnière à droite
Notification des pannes et erreurs	Grâce à ConnectedCooking, l'utilisateur peut être prévenu à tout moment, sur son téléphone ou son ordinateur, en cas de panne ou d'erreur détectée sur l'appareil.	Sécurisation des cuissons en cours	Pour tous les appareils raccordés à ConnectedCooking, la solution gratuite de mise en réseau des appareils

## Hygiène et respect de l'environnement

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Géométrie de l'enceinte de cuisson	Enceinte hygiénique sans joints, en forme de cuve, angles arrondis, protection contre les jets.	Facilite le nettoyage et garantit l'hygiène	Standard pour toute la gamme
iCareSystem	Détecte le niveau d'encrassement ainsi que l'état actuel du système de cuisson et fait une recommandation claire au sujet du nettoyage et du nombre de tablettes nettoyantes et d'entretien, en s'appuyant sur ces valeurs.	Respect de l'environnement et des ressources grâce à une faible consommation d'eau et de produits nettoyants (sans phosphate)	Standard pour toute la gamme iCombi Pro
Tablettes nettoyantes «Active Green»	Produit sans phosphate. L'utilisation de produits acides n'est plus nécessaire limitant ainsi les risques associés à leur usage. Tablettes solides pour plus de sécurité.	Respect de l'environnement Limite les risques d'exposition aux produits chimiques	Standard pour toute la gamme iCombi Pro
Tablettes d'entretien	L'élimination du dépôt de tartre évite les pannes et le détartrage manuel. De plus cela permet de ne pas avoir à utiliser un adoucisseur d'eau.	Détartrage du générateur de vapeur et de l'enceinte de cuisson	Standard pour toute la gamme
Douchette intégrée	Douchette intégrée avec retour automatique et jet variable	Nettoyage aisé, facilite l'apport d'eau dans l'enceinte de cuisson	Selon modèle
Sauvegarde des données HACCP automatique via ConnectedCooking	Les données HACCP sont automatiquement collectées sur tous les appareils raccordés à ConnectedCooking. Les données sont sauvegardées pendant 6 mois, elles sont consultables, imprimables et archivables.	Sécurité et traçabilité des cuissons	Pour tous les appareils raccordés à ConnectedCooking, la solution gratuite de mise en réseau des appareils
Kit de vidange des graisses	Ce kit collecte la graisse qui s'écoule dans l'enceinte de cuisson et la dirige vers un réservoir spécial à graisses.	Facilite le nettoyage et la évacuation des graisses usées	Option à la commande

# Ergonomie & sécurité.

## L'iVario Pro.



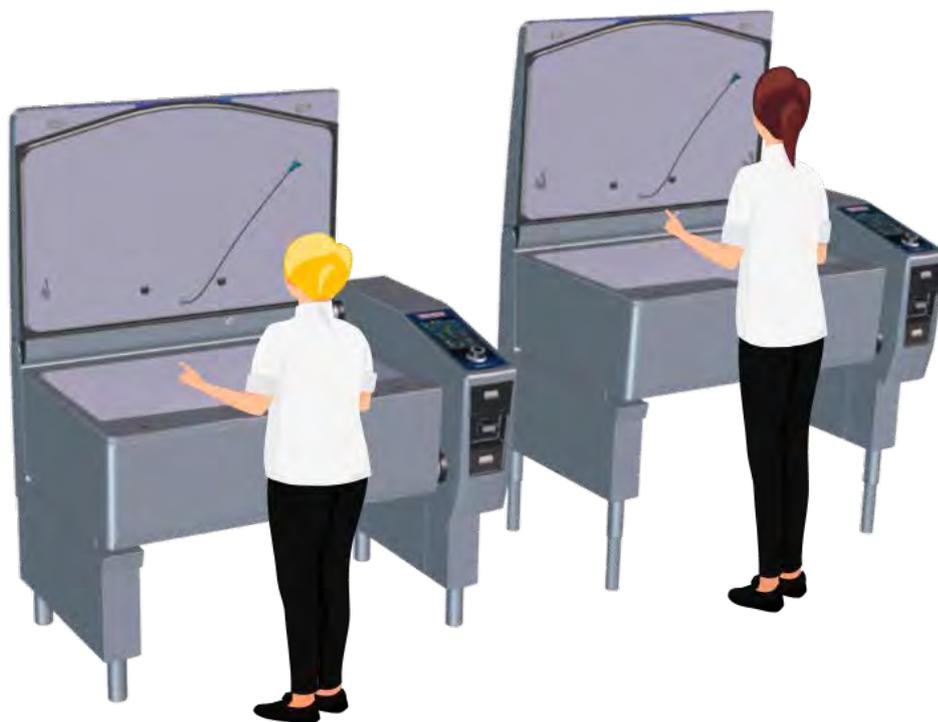
## Sécurité opérationnelle durant l'emploi de l'appareil. Plus de risques de brûlure.

Nous avons pris grand soin de concevoir un design optimal afin de minimiser les risques de brûlures. L'utilisateur peut s'appuyer sans danger sur le bord de la cuve sans risquer de se blesser. Le système de chauffe et l'isolation des appareils limitent la température de contact à 65 °C. De plus, la vidange intégrée à la cuve supprime les risques de brûlures liés au basculement.

## iVarioBoost.

Grâce à la précision du système de chauffe iVarioBoost® et aux nombreux capteurs sur le fond de la cuve, les aliments n'accrochent pas et ne brûlent pas. Le nettoyage de la cuve est donc facilité et ne nécessite pas l'emploi de produits acides et agressifs pour l'utilisateur.





## Réglage en hauteur.

La hauteur de travail de l'iVario est réglable en continu. Une hauteur de travail optimale est ainsi garantie pour chaque collaborateur.

La hauteur est ajustable aussi pendant le déroulement de chaque cycle de cuisson : plus élevée pour la saisie à vif d'un ragoût et plus basse pendant le processus de cuisson.

Le temps maximum nécessaire au réglage est de 16 secondes.

## Solution Suspendue.

Les différents kits de suspensions de l'iVario apportent plus d'ergonomie car les appareils s'adaptent aux besoins du personnel afin de garantir une hauteur optimale de travail.

Ils apportent également une facilité de nettoyage pour répondre aux exigences sanitaires.



# Ergonomie & sécurité.

## L'iVario Pro.



### Abaissement automatique de la cuve.

Possibilité d'opter pour l'abaissement automatique de la cuve.

L'utilisateur peut faire autre chose pendant que la cuve s'abaisse.

### Basculement.

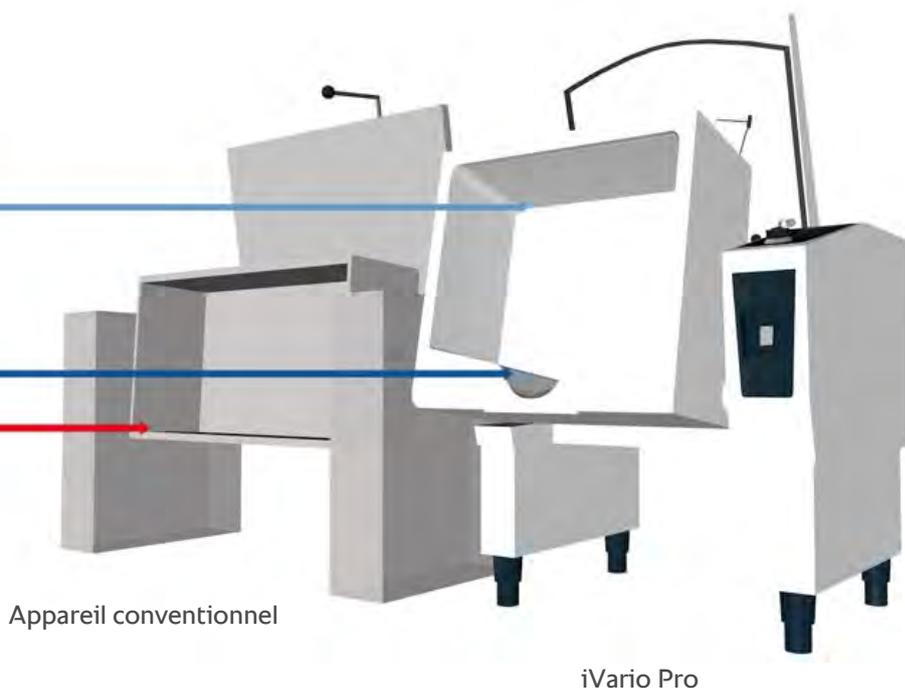
L'axe de basculement de la cuve de l'iVario Pro est placé de façon idéale en partie frontale afin de préserver le dos de l'utilisateur. Même basculée, la cuve reste à hauteur ergonomique ! De plus, les cuves sont sur vérins électriques ce qui permet de faciliter le débarrassage des aliments et le nettoyage de la cuve.

Différences de hauteur de travail :

Hauteur de travail 120 cm

Hauteur de travail 70 cm

Hauteur de travail 45 cm



## Supprime le risque de glissade.

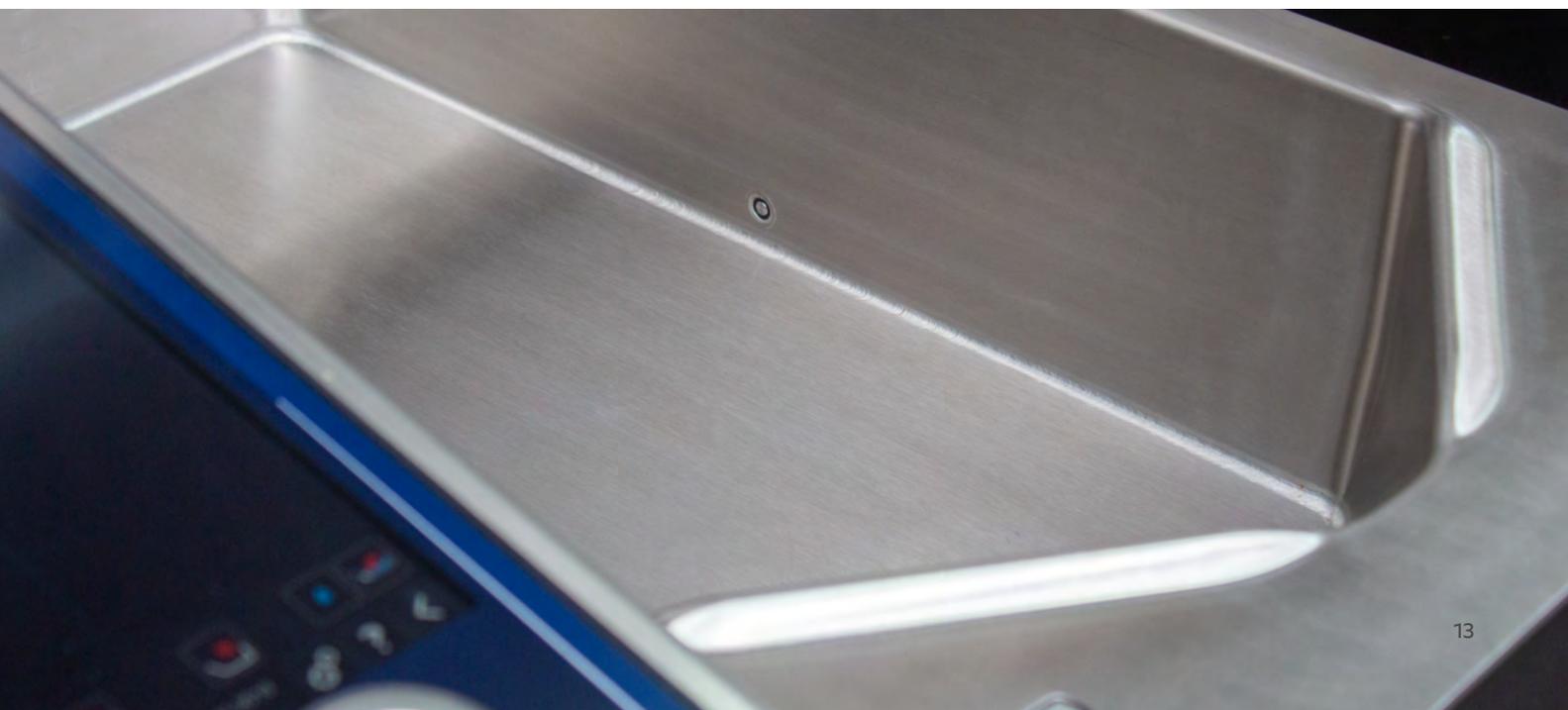
La cuve de l'iVario Pro dispose d'une vidange intégrée à la cuve et raccordée directement au réseau d'évacuation. La mise en place de caniveaux de sol n'est donc plus nécessaire. Les eaux de cuisson et de lavage peuvent être vidangées sans avoir à basculer la cuve. Les utilisateurs ne sont pas exposés aux risques d'éclaboussures et de glissades liés à ces manipulations.



## Un nettoyage facile.

Que ce soit pour le débarrassage des aliments ou le nettoyage de la cuve, les utilisateurs travaillent en position debout et ne doivent donc plus se pencher sur la cuve. Le système de chauffe VarioBoost® évite que les aliments accrochent ou brûlent.

Le nettoyage de la cuve est donc facilité et ne nécessite pas l'emploi de produits acides et agressifs pour l'utilisateur.



# Ergonomie & sécurité.

## L'iVario Pro.

### AutoLift.

La cuisson en paniers assure un travail plus ergonomique, la manipulation de plus petites charges nécessitant moins d'efforts physiques. Associé à l'AutoLift, le système automatique de descente et de relevage des paniers, vos pâtes, fritures, ou de vos produits pochés sont cuits à point sans manipulations ou surveillance.



### Périphériques ergonomiques.

Les périphériques du iVario Pro facilitent les manipulations et évitent le port de charges lourdes.



VarioMobil® GN 2/1



Réserve d'huile



Porte-panier



## Manutention optimisée

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Palettes spéciales	Dispositif pour éviter de porter les très gros appareils au moment du montage (par glissement).	Limite les TMS	Standard pour les appareils de type L et XL
Chariot VarioMobil®	Pour débarasser et transporter les aliments sans effort et en toute sécurité. La poignée rabattable facilite le rangement du variomobile. Reglable en hauteur.	Limite les TMS	Accessoire
Chariot à huile	Permet le transport, le chargement et le stockage de l'huile. Le design ergonomique du chariot permet d'éviter de porter de lourds bacs d'huile.	Limite les TMS	Accessoire

## Ergonomie

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Hauteur réglable	La table de soubassement pour l'iVario peut varier d'une hauteur de 200 mm en 16 secondes pour s'adapter à tous les utilisateurs, quelle que soit leur taille.	Limite les TMS	Option
Hauteur de travail	Position de la hauteur de la cuve à 120 cm. Profondeur de cuve à 70 cm.	Limite les TMS	Standard pour toute la gamme
Position de l'axe de la cuve	Se trouve sur l'avant de l'appareil pour faciliter le débarassage. Permet de préserver le dos de l'utilisateur. Même basculée, la cuve reste à hauteur ergonomique.	Limite les TMS	Standard pour toute la gamme
Remplissage d'eau intégré	Les cuves se remplissent automatiquement afin de ne pas avoir à transporter les marmites pleines d'eau pour les mettre à chauffer avant des cuissons comme les pâtes ou les légumes à l'anglaise.	Évite les charges lourdes Limite les TMS	Standard pour toute la gamme
Autolift	Fonction de descente et relevage automatique, en série, pour la friture, le pochage ou le blanchiment en paniers. Grâce au basculement automatique des paniers les pâtes, la friture, les produits pochés sont cuits à point sans manipulation ou surveillance.	Limite les TMS	Standard pour toute la gamme
Basculement commandé des cuves	Les cuves sont sur vérins électriques ce qui permet de vider les denrées alimentaires qui viennent d'être cuites sans transport ni manipulation. Que ce soit pour le débarrassage des aliments ou le nettoyage de la cuve, les utilisateurs travaillent en position debout et ne doivent donc plus se pencher sur la cuve.	Facilite les manipulations, le nettoyage et évite les charges lourdes Limite les TMS	Standard pour toute la gamme
Abaissement automatique de la cuve	Possibilité d'opter pour l'abaissement automatique de la cuve. L'utilisateur peut faire autre chose pendant que la cuve s'abaisse.	Gain de temps	Standard pour toute la gamme



## Ergonomie (suite)

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Relevage automatique du couvercle	Mouvement du couvercle par vérin électrique. Évite les efforts inutiles de l'opérateur et supprime les gestes répétitifs.	Limite les TMS	Standard pour les appareils de type L et XL
Support magnétique de la sonde	Position de la sonde à cœur et maintien du fil en position optimale. Correction automatique en cas de mauvais positionnement.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Tablettes coulissantes	Le support en inox spécial de l'iVario est équipé d'une tablette amovible sur glissière comme un tiroir ce qui permet de poser les bacs alimentaires afin de sortir les aliments cuits dans les cuves. Ces cuves peuvent ainsi basculer juste au-dessus des bacs et les aliments sont débarrassés dans les plaques sans manipulation, ni effort.	Confort d'utilisation	Accessoire pour les appareils de type 2-XS et 2-S
Fixation murale	Les appareils sont fixés à la hauteur optimale de travail qui correspond aux besoins du personnel. Hygiène améliorée et nettoyage facilité pour répondre aux exigences sanitaires.	Confort d'utilisation Facilité de nettoyage	En option pour les appareils de type L et XL
iCookingSuite	Tableau de bord et commandes faciles d'utilisation. Travailler avec l'iVario est à la fois facile et agréable, dès le début. Les cuissons sont assistées par un système informatique intelligent qui régule la température de cuisson.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme

## Sécurité

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Design ergonomique	Aucun risque de se cogner ni de se couper grâce aux bords arrondis.	Limite les risques de blessures	Standard pour toute la gamme
Bords de cuves froids	Les bords des cuves restent froids, même pendant la cuisson. La température de contact est limitée à 65°C. L'utilisateur peut s'appuyer sans danger sur le bord de la cuve.	Limite les risques de brûlures	Standard pour toute la gamme
Vidange intégrée	La vidange intégrée de la cuve supprime les risques de brûlure liés au basculement. Les cuves sont raccordées à la vidange des eaux usées afin d'éviter les transports de l'eau bouillante dans la cuisine et les risques de chutes.	Limite les risques de brûlures	Standard pour toute la gamme
Vidange intégrée	La mise en place de caniveaux sur le sol n'est plus nécessaire. Les eaux de cuisson et de lavage peuvent être vidangées sans avoir à basculer la cuve. Les utilisateurs ne sont pas exposés aux risques d'éclaboussures et de glissade liés à ces manipulations.	Pas de glissade	Standard pour toute la gamme



## Sécurité (suite)

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Prise de courant sécurisée	L'appareil dispose d'une prise de courant en façade pour brancher un périphérique. Celle-ci peut, en option, être protégée par un disjoncteur différentiel. Ainsi l'iVario ne perd pas son programme en cas de disfonctionnement.	Protection contre les risques électriques	Option
iVarioBoost®	Le système de chauffe iVarioBoost® évite que les aliments accrochent ou brûlent. Le nettoyage de la cuve est donc facilité et ne nécessite pas l'emploi de produits acides et agressifs pour l'utilisateur.	Limite les risques d'exposition aux produits chimiques	Standard pour toute la gamme
iCookingSuite®	L'intelligence de cuisson intégrée dans l'iVario permet d'éviter les erreurs de cuisson. Des capteurs situés au fond de la cuve identifient le niveau de charge, l'état et la taille des aliments et adaptent le process de cuisson en permanence. Cela garantit une sécurité en évitant les surcuissons et dégagements de fumées.	Limite les dégagements de fumées	Standard pour toute la gamme
Reconnaissance du produit dans la cuve	Evite tout risque de surchauffe de l'huile.	Limite les risques de brûlures	Standard pour toute la gamme
Notification des pannes et erreurs	Grâce à ConnectedCooking, l'utilisateur peut être prévenu à tout moment, sur son téléphone ou son ordinateur, en cas de panne ou d'erreur détectée sur l'appareil.	Sécurisation des cuissons en cours	Pour tous les appareils raccordés à ConnectedCooking, la solution gratuite de mise en réseau des appareils
Mode friture blocable	Permet d'occulter le «mode friture» et d'éviter les accidents résultants d'une mauvaise manipulation. Permet également de répondre aux contraintes de sécurité concernant la friture, liées à certains établissements.	Évite les risques d'erreurs de manipulation	Option

## Hygiène et respect de l'environnement

Dispositif	Description	Avantage	Disponibilité
Douchette intégrée	Utilisation ergonomique avec enrouleur automatique à jet variable et fonction d'arrêt de l'eau intégrée.	Confort d'utilisation	Standard pour toute la gamme
Sauvegarde des données HACCP automatique via ConnectedCooking	Les données HACCP sont automatiquement collectées sur tous les appareils raccordés à ConnectedCooking. Les données sont sauvegardées pendant 6 mois, elles sont consultables, imprimables et archivables.	Sécurité et traçabilité des cuissons	Pour tous les appareils raccordés à ConnectedCooking, la solution gratuite de mise en réseau des appareils



**RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

[info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)